Quiche lorraine

Plat principal - Très facile - Bon marché



**Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**- 200 g de pâte brisée
- 200 g de lardons
- 30 g de beurre
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 20 cl de lait
- [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx) et [poivre](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx)
- [muscade](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_muscade_1.aspx)

**Préparation de la recette :**

Etaler la pâte dans un moule, piquer à la fourchette.
Faire rissoler les lardons à la poêle puis les répartir sur le fond de pâte.
Parsemer de copeaux de beurre.
Battre les oeufs, la crème fraîche et le lait, assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade. Verser sur la pâte.
Faire cuire 45 à 50 min au four à 180°C (thermostat 6).